

IL7SIDE

SPEISEKARTE



Menu in English

VORSPERSEN

VORSPEISEN

Beef Tartare ^{A, C, G, M} | **22,90 €**

Trüffelmayonnaise | Salzbutter | Sauerrahm | Toastecken

Carpaccio ^G | **19,90 €**

eingelegte Steinpilze | Rucola | Parmesan

Sardinen ^{A, D, G} | **16,90 €**

eingelegtes Knoblauch-Tomatenbrot | Frischkäse

Gegrillter Polpo ^{F, G, R} | **22,90 €**

scharfe Paprikacreme | Rucola | Parmesan | aromatisiertem Baguette

Exotische Orangen Kokos-Curry-Suppe ^{B, G} | **10,90 €**

Garnelen | Wasabischaum

passend
dazu

Pitabrot mit Rosmarin ^{A, G} | **5,90 €**

knuspriges Pitabrot mit aromatischem
Rosmarin & Olivenöl

Knoblauchbrot ^A | **6,90 €**

reichhaltiges Knoblauchbrot mit einer
knusprigen Parmesan-Kruste

SALATE

SALATE

Gemischter Salat | 8,90 €

saisonaler Blattsalatmix | Tomaten | Gurken | Dressing nach Wahl

ILLSIDE Signature Salat ^{A, G} | 15,90 €

knackiger Römersalat | Avocado | geröstete Nüsse | Granatapfel | Parmesan

kombinierbar

- asiatischer Hähnchenspieß gegrillt mit Erdnuss-Sauce ^{E, G} | **7,90 €**

- Rinderfiletspitzen mit Teriyaki-Glasur ^{F, O} | **11,90 €**

- Garnelen, gebraten in Limetten-Chili-Butter ^{B, G} | **9,90 €**

ILLSIDE Burrata ^{G, H} | 16,90 €

karamellisierter Burrata | Rosmarin-Honig | geröstete Nüsse | Rucola | Pinienkerne

Homemade Dressing zur Auswahl

Honig-Senf-Dressing ^{G, M, O}

Cranberry-Dressing

Trüffel-Balsamico-Dressing ^{M, O}

French-Dressing ^{G, O}

HAUPT SPEISEN

Unser Klassiker vom Grill!

HAUPTSPEISEN

Jedes Gericht vom Grill wird mit einer Beilage und einer Sauce Ihrer Wahl gereicht.
Eine Vielzahl zusätzlicher Saucen und Beilagen erwartet Sie auf der nächsten Seite.

	200g	300g	400g
Hüftsteak		34,90 €	39,90 €
Roastbeef/Sirloin		47,90 €	59,90 €
Ribeye		53,90 €	65,90 €
Rinderfilet	45,90 €	58,90 €	69,90 €

Lammkrone^G | 34,90 €

zarte Lammkrone vom neuseeländischen Grass-Fed Lamb

Maishähnchen vom Grill^G | 27,90 €

saftiges Maishähnchen, zart gegrillt und mariniert in einer würzigen Kräutermischung

Lachssteak^{D, G} | 32,90 €

zartrosa Lachsfilet, auf der Haut gebraten

Saftige Riesengarnelen^{B, G} | 34,90 €

Knoblauchöl | Kräuter | Rahm

Für unsere kleinen Gäste

Unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung,
um sich um die Wünsche unserer kleinen Gäste zu kümmern.

BEILLAGEN
& SAUCEN

BEILAGEN

je 6,90 €

Topinambur-Selleriepüree ^{G, L}

Mediterranes Gemüse ^{G, L}

Safranrisotto ^{G, L}

Speckbohnen ^G

Polenta ^{G, L}

Rosmarinkartoffeln ^G

Steakhousepommes mit
Trüffel und Parmesan ^G

Süßkartoffelpommes

Spinat mit Rahm ^{A, G}

Maiskolben mit Kräuterbutter ^{F, G, M}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^G

SAUCEN

je 3,90 €

Pfeffer-Sauce mit grünem
Madagaskar-Pfeffer ^{G, L, O, F}

Béarnaise-Sauce ^{C, G, O, P}

Sauce Hollandaise ^{C, G}

Chimichurri ^O

Café de Paris ^{F, G, M, L, O}

BBQ-Sauce ^{F, O}

Curry-Sauce ^{C, G, M}

EIN STÜCK ITALIEN

EIN STÜCK ITALIEN

Ravioli Spinat Ricotta^{A, C, G} | 19,90 €

Salbeibutter | Trüffelöl

 **vegetarisch**

Penne all'arrabbiata-Siciliana^{A, G} | 16,90 €

gegrillte Aubergine | Kräuter | Oliven | Parmesan

 **vegetarisch | auch vegan möglich**

Tagliatelle al Salmone^{A, C, D, G} | 24,90 €

Pasta mit Lachs | Brokkoli | Kapern | Tomatenrahmsauce

 **vegetarisch | auch vegan möglich**

DESSERT

DESSERT *Verwöhnung für den Gaumen*

Schoko-Soufflé ^{A, C, G} | 12,90 €

warmes Schokoladen-Soufflé | Vanilleeis

Crème Brûlée mit Tonkabohne ^{C, G} | 11,90 €

klassische Crème Brûlée | Beerensorbet

Cheesecake ^{A, G, H} | 12,90 €

perfekter Cheesecake | Pistazieneis

Tiramisu ^{C, G} | 11,90 €

italienisches Tiramisu | Kaffee | Mascarpone

Dessertvariationen des Hauses ^{A, C, G, E} | 16,90 €

einfach bestellen und überraschen lassen

Käsevariationen | 17,90 €

gereifte Käsesorten

ALLERGENE

A	GLUTENHALTIGE GETREIDE
B	KREBSTIERE
C	EI
D	FISCHE
E	ERDNÜSSE
F	SOJA
G	MILCH
H	SCHALENFRÜCHTE
L	SELLERIE
M	SENF
N	SESAMSAMEN
O	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
P	LUPINE
R	WEICHTIERE